

SAUSAGE

Patent number: RU2204917
Publication date: 2003-05-27
Inventor:
Applicant: FEDOSEEV ANDREJ VLADIMIROVICH
Classification:
- International: A23L1/317; A23L1/314
- european:
Application number: RU20020126694 20021008
Priority number(s): RU20020126694 20021008

Abstract of RU2204917

FIELD: meat industry. **SUBSTANCE:** sausage is made in the form of loafs and comprise receipt components such as trimmed beef, trimmed pork, hydrated soya protein, wheat flour, edible salt, sodium nitrite, additives comprising spices and condiments. Trimmed beef is first grade trimmed ground beef containing connective and adipose tissues in an amount not in the excess of 6 wt%. Trimmed sausage pork comprises adipose tissues in an amount not in the excess of 60 wt%. Sausage further comprises side lard. Beef and pork are used in the ratio of 1:(0.75-1.25). Additive comprising spices and condiments is complex phosphate containing additive, preferably of Almi company, with mixture of spices or sand sugar or glucose and condiments. Also, sausage comprises phosphate and ascorbic acid. Sausage farce contains hog skin emulsion produced by holding hog skin in solution for 1-3 days at temperature of 2.0-6.0 C. Solution comprises edible salt and part of receipt amount of phosphate sufficient for preparing emulsion from hog skin and for increasing weight thereof by 20-30%. Cutting is carried out in three stages: first stage involves adding remaining part of receipt phosphate and less than one third the total amount of process coolant and providing cutting until temperature in cutter reaches 30-35 C; second stage involves adding less than one third the total amount of process coolant and cutting until temperature in cutter reaches 25-30 C; third stage involves adding remaining part of process coolant and edible salt and cutting with following adding of blood of slaughtered cattle in an amount of 0.5-0.7% per 100 kg of swelled skin until temperature in cutter reaches 4-6 C to produce homogeneous viscous mass. **EFFECT:** increased nutritive and biological value of ready product by balanced selection of basic material, improved texture of product, improved organoleptical properties including flavor and taste. 7 cl

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

BEST AVAILABLE COPY



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 204 917** ⁽¹³⁾ **C1**
(51) Int. Cl.⁷ **A 23 L 1/317, 1/314**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21) (22) Application: 2002126694/13 , 08.10.2002

(24) Effective date for property rights: 08.10.2002

(43) Date of publication: 27.05.2003

(95) Mail address
129137, Moskva, Jaroslavskoe sh., 120, k.1,
kv 32. A.V. Fedoseevu

(71) Applicant:
Fedoseev Andrej Vladimirovich

(73) Proprietor:
Geuta Vadim Sergeevich,
Selivanov Vadim Nikolaevich

(54) **SAUSAGE**

(57) **Abstract**

FIELD meat industry. **SUBSTANCE:** sausage is made in the form of loafs and comprise receipt components such as trimmed beef trimmed pork, hydrated soya protein, wheat flour edible salt, sodium nitrite, additives comprising spices and condiments. Trimmed beef is first grade trimmed ground beef containing connective and adipose tissues in an amount not in the excess of 6 wt%. Trimmed sausage pork comprises adipose tissues in an amount not in the excess of 60 wt%. Sausage further comprises side lard. Beef and pork are used in the ratio of 1 (0.75-1.25). Additive comprising spices and condiments is complex phosphate containing additive, preferably of Almi company, with mixture of spices or sand sugar or glucose and condiments. Also, sausage comprises phosphate and ascorbic acid. Sausage farce contains hog skin emulsion produced by holding hog skin in solution for 1-3 days at temperature of 2.0-6.0 C. Solution comprises edible salt

and part of receipt amount of phosphate sufficient for preparing emulsion from hog skin and for increasing weight thereof by 20-30%. Cutting is carried out in three stages: first stage involves adding remaining part of receipt phosphate and less than one third the total amount of process coolant and providing cutting until temperature in cutter reaches 30-35 C; second stage involves adding less than one third the total amount of process coolant and cutting until temperature in cutter reaches 25-30 C; third stage involves adding remaining part of process coolant and edible salt and cutting with following adding of blood of slaughtered cattle in an amount of 0.5-0.7% per 100 kg of swelled skin until temperature in cutter reaches 4-6 C to produce homogeneous viscous mass. **EFFECT:** increased nutritive and biological value of ready product by balanced selection of basic material, improved texture of product, improved organoleptical properties including flavor and taste. 7 cl

RU 2 204 917 C1

RU 2 204 917 C1



(19) RU⁽¹¹⁾ 2 204 917⁽¹³⁾ C1
(51) МПК⁷ A 23 L 1/317, 1/314

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 2002126694/13, 08.10.2002

(24) Дата начала действия патента: 08.10.2002

(46) Дата публикации: 27.05.2003

(56) Ссылки: ЗАБАШТА А.Г. и др. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. - М.: 2001, с. 152-444, рец.502. RU 2000106147 A, 10.03.2002. RU 2108720 C1, 20.04.1998. RU 2186598 C1, 10.08.2002. РОГОВ И.А. Справочник технолога колбасного производства. - М.: Колос, 1993, с. 150-177. СЕНЧЕНКО Б.С. и др. Технологический сборник рецептов колбасных изделий и копченостей. - Ростов-на-Дону: Издательский центр "МарТ", 2001, с.92. ПОЗНЯКОВСКИЙ В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов". - Новосибирск: издательство Новосибирского университета, 2001, с.137-143. ЧИСТОВА Ю.С. Особенности применения фосфатов "Абастол" и "Карнап" для производства мясных изделий. Мясная индустрия, №7, 1999, с.27 и 28. Каталог пищевых ингредиентов "Ингредиенты", с. 118, выставка "Мясная индустрия", 12-15 марта 2002, Москва, ЦВЗ "Манеж".

(98) Адрес для переписки:
129337, Москва, Ярославское ш., 120, к.1,
кв.32, А.В. Федосееву

(71) Заявитель:
Федосеев Андрей Владимирович

(73) Патентообладатель:
Геута Вадим Сергеевич,
Селиванов Вадим Николаевич

(54) СОСИСКИ

(57) Реферат:

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к способу производства фаршевых колбасных продуктов, в частности сосисок. Сосиски сформованы в виде батончиков и содержат в составе рецептурных компонентов говядину жилованную, свинину жилованную, белок соевый гидратированный, муку пшеничную, соль поваренную пищевую, нитрит натрия, добавки, содержащие пряности и специи. В качестве говядины жилованной использована говядина жилованная первого сорта с содержанием в измолченной массе не более 6% массовой доли соединительной и жировой ткани, в качестве свинины использована свинина жилованная колбасная с массовой долей жировой ткани не более 60%. Сосиски также дополнительно содержат шпик боковой, при этом сосиски содержат говядину и свинину в соотношении, составляющем

1:(0,75-1,25), а в качестве добавок, содержащих пряности и специи, использована комплексная фосфатосодержащая добавка, предпочтительно фирмы "Almi" со смесью пряностей, или сахар-песок или глюкозу и пряности. Кроме того, сосиски содержат фосфат, аскорбиновую кислоту, а также в сосисочном фарше использована эмульсия из шкурки свиной, полученная путем выдержки шкурки свиной в течение 1-3 суток при температуре 2,0-6,0°C в растворе. Последний содержит соль поваренную пищевую и часть рецептурного количества фосфата, необходимого для приготовления эмульсии из шкурки свиной, до увеличения ее массы на 20-30%, с последующим куттерованием в три стадии. На первой из них добавляют оставшуюся часть рецептурного количества фосфата и не более одной трети части технологического хладагента и проводят куттерование до температуры в куттере

RU 2 204 917 C1

RU 2 204 917 C1

30-35 °С, на второй стадии добавляют не более одной третьей части технологического хладагента и проводят куттерование до температуры в куттере 25-30°С, а на третьей стадии добавляют оставшуюся часть технологического хладагента и соль поваренную пищевую и производят куттерование с последующим добавлением крови, полученной при убое крупного рогатого скота, в количестве, составляющем 0,5-0,7% на 100 кг набухшей шкурки, до температуры в

куттере 4-6°С с получением однородной сметанообразной вязкой массы. Технический результат, обеспечиваемый изобретением, состоит в повышении пищевой и биологической ценности готового продукта за счет сбалансированного подбора исходного сырья - говядины, свинины и шкурки свиной в виде эмульсии, улучшении его текстуры, высвобождения основного мясного сырья, улучшении органолептических показателей, в том числе вкуса и запаха. 6 з.п. ф-лы.

RU 2204917 C1

RU 2204917 C1

Изобретение относится к мясной промышленности, а именно к способу производства фаршевых колбасных продуктов, в частности сосисок.

Широко известны технологии производства таких фаршевых колбасных продуктов, как сосиски, сардельки и колбаски без оболочки (Справочник технолога колбасного производства. Под ред. И. А. Рогова, Москва "Колос", 1993, с. 150-177). Данные мясные продукты являются традиционными в рационе питания населения. Однако при их производстве не обеспечиваются сбалансированность компонентов рецептурного состава, поскольку способ их производства не предусматривает использование широкой сырьевой базы.

Сосиски, сформованные в виде батончиков, содержащие в составе рецептурных компонентов говядину жилованную, свинину жилованную, белок соевый гидратированный, муку пшеничную, соль поваренную пищевую, нитрит натрия, добавки, содержащие пряности и специи (см. А.Г. Забашта и др. "Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов", М., 2001, с. 152-444, рец. 502). Способ их производства предусматривает подготовку мясного сырья и дополнительных материалов, измельчение мясного сырья, полученного из говядины жилованной и свинины жилованной, затем посол и созревание мясного сырья. Далее ведут приготовление фарша из созревшего мясного сырья с введением в фарш дополнительных компонентов. Затем проводят наполнение фаршем сосисочных оболочек, термическую обработку и охлаждение сосисок.

Задачей предложенного изобретения является повышение пищевой и биологической ценности готового продукта, улучшение его структуры, улучшение органолептических показателей, в том числе вкуса и запаха.

Поставленная задача решается за счет того, что сосиски, сформованные в виде батончиков, содержащие в составе рецептурных компонентов говядину жилованную, свинину жилованную, белок соевый гидратированный, муку пшеничную, соль поваренную пищевую, нитрит натрия, добавки, содержащие пряности и специи, согласно изобретению, в сосисках использована говядина жилованная первого сорта с содержанием в измельченной массе не более 6% массовой доли соединительной и жировой ткани, а также свинина жилованная колбасная с массовой долей жировой ткани не более 60% и дополнительно шпик боковой, при этом сосиски содержат говядину и свинину в соотношении, составляющем 1:(0,75-1,25), а в качестве добавок, содержащих пряности и специи, использована комплексная фосфатосодержащая добавка, предпочтительно фирмы "Alpi" со смесью пряностей, или сахар-песок или глюкозу и пряности, при этом дополнительно сосиски содержат фосфат, аскорбиновую кислоту, а также в сосисочном фарше использована эмульсия из шкурки свиной, полученная путем выдержки шкурки свиной в течение 1-3 суток при температуре 2,0-6,0°C в растворе, содержащем соль поваренную пищевую и часть рецептурного количества фосфата,

необходимого для приготовления эмульсии из шкурки свиной, до увеличения ее массы на 20-30%, с последующим куттерованием в три стадии, на первой из которых добавляют оставшуюся часть рецептурного количества фосфата и не более одной третьей части технологического хладагента, и проводят куттерование до температуры в куттере 30-35 °C, на второй стадии добавляют не более одной третьей части технологического хладагента и проводят куттерование до температуры в куттере 25-30°C, а на третьей стадии добавляют оставшуюся часть технологического хладагента и соль поваренную пищевую и производят куттерование с последующим добавлением крови, полученной при убойе крупного рогатого скота, в количестве, составляющем 0,5-0,7% на 100 кг набухшей шкурки, до температуры в куттере 4-6°C и получением однородной сметанообразной вязкой массы.

При приготовлении фарша в качестве белка соевого гидратированного может быть использован белок соевый изолированный в порошкообразном виде в смеси с водой в соотношении 1:4.

В эмульсии из шкурки свиной в качестве фосфата может быть использован фосфат "Абастол 772".

В качестве пряностей могут быть использованы перец черный и/или белый молотые, перец душистый молотый.

В составе рецептуры на 100 кг несоленого сырья сосиски могут содержать, кг:

- 30 Говядина жилованная первого сорта - 28,0-37,0
- Свинина жилованная колбасная - 21,0-46,2
- Эмульсия из шкурки свиной - 2,0-10,0
- Шпик боковой - 2,0-10,0
- 35 Мука пшеничная - 2,0
- Белок соевый гидратированный - 10,0-13,0
- а также, г:
- Соль поваренная пищевая - 2000,0-2300,0
- Нитрит натрия - 7,5
- Аскорбиновая кислота - 45,0-55,0
- 40 Фосфат - 250,0-350,0
- Комплексная фосфатосодержащая добавка, предпочтительно фирмы "Alpi" со смесью пряностей - 900,0-1100,0
- Или в составе рецептуры на 100 кг несоленого сырья сосиски могут содержать, кг:
- 45 Говядина жилованная первого сорта - 28,0-37,0
- Свинина жилованная колбасная - 21,0-46,2
- Эмульсия из шкурки свиной - 2,0-10,0
- Шпик боковой - 2,0-10,0
- Мука пшеничная - 2,0
- Белок соевый гидратированный - 10,0-13,0
- а также, г:
- Соль поваренная пищевая - 2000,0-2300,0
- Нитрит натрия - 7,5
- 55 Перец душистый молотый - 55,0-65,0
- Перец черный и/или белый молотые - 90,0-110,0
- Сахар-песок или глюкоза - 35,0-45,0
- Аскорбиновая кислота - 45,0-55,0
- Фосфат - 450,0-550,0

60 Сосиски могут быть сформованы в виде батончиков в белковой или искусственной, например целлюлозной, оболочке, или в газодонепроницаемой полиамидной оболочке диаметром 18-24 мм, или в натуральной оболочке, например в оболочке из бараньих или свиных черевов диаметром

до 24 мм.

Технический результат, обеспечиваемый изобретением, состоит в повышении пищевой и биологической ценности готового продукта за счет сбалансированного подбора исходного сырья - говядины, свинины и шкурки свиной в виде эмульсии, улучшении его текстуры, высвобождения основного мясного сырья, улучшении органолептических показателей, в том числе вкуса и запаха.

Используемый при производстве препарат - фосфат "Абастол 772" - является известным, выпускается фирмой "Буденхайм", Германия (см. Ю.С. Чистова, "Особенности применения фосфатов "Абастол" и "Карнал" для производства мясных изделий", ж-л "Мясная индустрия", 7, 1999, с.27-28).

Изобретение иллюстрируется следующими примерами, которые, однако, не охватывают, а тем более не ограничивают весь объем притязаний данного изобретения.

Пример 1.

При производстве сосисок используют предварительно жилованное мясное сырье: говядину жилованную первого сорта в виде замороженных блоков, говядину жилованную первого сорта охлажденную, свинину жилованную колбасную охлажденную.

Говядину жилованную первого сорта в виде замороженных блоков измельчают на блокорезе до получения стружки.

Говядину жилованную первого сорта охлажденную и свинину жилованную колбасную охлажденную разделяют на волчке и производят посол измельченных говядины жилованной колбасной и второго сорта и свинины жилованной колбасной путем перемешивания в мешалке с солью поваренной пищевой с последующей выдержкой на созревании.

Приготовление эмульсии из шкурки свиной производят путем ее выдержки в течение 2 суток при температуре 4,0°C в растворе. В раствор вводят соль поваренную пищевую и четверть рецептурного количества фосфата "Абастол 772", используемого для приготовления эмульсии из шкурки свиной. Шкуру свиную выдерживают до увеличения ее массы на 25%. Выдержанную шкуру свиную промывают холодной проточной водой с температурой 9°C. Далее шкуру свиную куттеруют в три стадии. На первой стадии куттерования добавляют оставшуюся часть рецептурного количества фосфата "Абастол 772" и одну треть часть технологического хладагента. При этом куттерование проводят до температуры эмульсии из шкурки свиной в куттере 33°C. На второй стадии добавляют одну треть часть технологического хладагента, а куттерование проводят до температуры эмульсии из шкурки свиной в куттере 23°C. На третьей стадии добавляют оставшуюся часть технологического хладагента и соль поваренную пищевую, кровь, полученную при убое крупного рогатого скота, в количестве 0,6% на 100 кг набухшей шкурки, при этом куттерование производят до температуры эмульсии из шкурки свиной в куттере 5°C и получения однородной сметанообразной вязкой массы.

Шпик свиной боковой режут на пластины и охлаждают. Белок соевый изолированный в порошкообразном виде смешивают с водой в соотношениях 1:4 и получают белок соевый гидратированный, который используют при

приготовлении фарша сосисок.

Подготавливают дополнительные компоненты, предусмотренные конкретной рецептурой. Для приготовления фарша сосисок высшего сорта на 100 кг несоленого сырья используют, кг:

Говядина жилованная первого сорта - 31,0
Свинина жилованная колбасная - 34,0
Эмульсия из шкурки свиной - 10,0
Шпик боковой - 10,0

Мука пшеничная - 2,0

Белок соевый гидратированный - 13,0
а также, г:

Соль поваренная пищевая - 2150,0

Нитрит натрия - 7,5

Перец черный молотый - 100,0

Перец душистый молотый - 60,0

Сахар-песок - 40,0

Аскорбиновая кислота - 50,0

Фосфат "Абастол 772" - 500,0

Фарш готовят любым известным

способом, например куттерованием, которое

проводят в куттере в три этапа. На первом

этапе в куттер загружают говядину

жилованную первого сорта, говядину

жилованную первого сорта в виде стружки,

соль поваренную пищевую на говядину

жилованную первого сорта в виде

замороженных блоков, раствор нитрита

натрия, перец черный и душистый молотые,

сахар-песок, фосфат, например фосфат

"Абастол 772", одну треть часть

рецептурного количества хладагента и

куттеруют в режиме перемешивания. Далее в

куттер вносят свинину жилованную

колбасную, шпик свиной боковой и вторую

часть рецептурного количества хладагента и

проводят второй этап куттерования. Затем в

куттер загружают белок соевый

гидратированный, эмульсию из шкурки

свиной, муку пшеничную, аскорбиновую

кислоту и оставшуюся одну треть часть

хладагента и проводят третий этап

куттерования с вакуумированием рабочего

объема куттера.

Затем осуществляют формование

батончиков сосисок в искусственные

целлопластные оболочки диаметром 22 мм.

Полученные батончики сосисок

перевязывают, укрепляют на держателе и

направляют на термообработку, которую

осуществляют любым известным способом,

например, термообработку батончиков

сосисок проводят путем последовательных

прогрева, подсушки, копчения и варки, после

чего производят охлаждение сосисок любым

известным способом.

Таким образом получают сосиски высокого

качества при использовании при их

производстве более низкосортного сырья -

шпика бокового, белка соевого, эмульсии из

шкурки свиной, подготовленной

соответствующим образом согласно

изобретению.

Пример 2.

При производстве сосисок используют

предварительно жилованное охлажденное

мясное сырье: говядину жилованную первого

сорта, свинину жилованную колбасную.

Говядину жилованную первого сорта и

свинину жилованную колбасную разделяют

измельчают и производят раздельный посол

измельченных говядины жилованной первого

сорта и свинины жилованной колбасной

раздельно путем перемешивания в мешалке с

-5-

RU 2204917 C1

RU 2204917 C1

солью поваренной пищевой с последующей выдержкой на созревании.

Приготовление эмульсии из шкурки свиной производят путем ее выдержки в течение 3 суток при температуре 4°C в растворе. В раствор вводят соль поваренную пищевую до достижения ее концентрации в растворе 7% и четверть рецептурного количества фосфата "Абастол 772", используемого для приготовления эмульсии из шкурки свиной. Шкурку свиную выдерживают до увеличения ее массы на 25%. Выдержанную шкурку свиную промывают холодной проточной водой с температурой 8°C. Далее шкурку свиную куттеруют в три стадии. На первой стадии куттерования добавляют оставшуюся часть рецептурного количества фосфата "Абастол 772" и одну треть часть технологического хладагента. При этом куттерование проводят до температуры эмульсии из шкурки свиной в куттере 30°C. На второй стадии добавляют одну треть часть технологического хладагента а куттерование проводят до температуры эмульсии из шкурки свиной в куттере 20°C. На третьей стадии добавляют оставшуюся часть технологического хладагента и соль поваренную пищевую, кровь полученную при убое крупного рогатого скота в количестве 0,5% на 100 кг набухшей шкурки при этом куттерование производят до температуры эмульсии из шкурки свиной в куттере 6°C и получения однородной сметанообразной вязкой массы. Куттерование шкурки свиной осуществляют в режиме работы куттера скорость вращения ножей 3505 об/мин скорость вращения чаши 14 об/мин расстояние между ножами и чашей 15 мм

Шлик свиной боковой режут на пластины и охлаждают Белок соевый изолированный в порошкообразном виде смешивают с водой в соотношениях 1:4 и получают белок соевый гидратированный, который используют при приготовлении фарша сосисок.

Подготавливают дополнительные компоненты, предусмотренные рецептурой. Для приготовления фарша сосисок высшего сорта на 100 кг несоленого сырья используют, кг

Говядина жилованная первого сорта - 33,0
Свинина жилованная колбасная - 33,0
Эмульсия из шкурки свиной - 9,0
Шлик боковой - 10,0
Мука пшеничная - 2,0
Белок соевый гидратированный - 13,0
а также, г:
Соль поваренная пищевая - 2100,0
Нитрит натрия - 7,5
Аскорбиновая кислота - 50,0
Фосфат - 300,0
Комплексная фосфатосодержащая добавка, фирмы "Almi" со смесью пряностей - 1000,0

Приготовление фарша осуществляют, например, в куттере куттерованием, которое проводят в три этапа. На первом этапе в куттер загружают говядину жилованную первого сорта, раствор нитрита натрия, фосфат, комплексную фосфатосодержащую добавку фирмы "Almi" со смесью пряностей, одну треть часть рецептурного количества хладагента - льдоводяной смеси и куттеруют в режиме перемешивания. Далее в куттер вносят свинину жилованную колбасную, шлик свиной боковой и вторую часть рецептурного

количества льдоводяной смеси и проводят второй этап куттерования в режиме резания. Затем в куттер загружают белок соевый гидратированный, эмульсию из шкурки свиной, муку пшеничную, аскорбиновую кислоту и оставшуюся одну треть часть льдоводяной смеси и проводят третий этап куттерования с вакуумированием рабочего объема куттера.

Затем осуществляют формирование батончиков сосисок в полиамидную оболочку диаметром 24 мм. Полученные батончики сосисок перевязывают, укрепляют на держателе и направляют на термообработку, которую осуществляют любым известным способом, например, термообработку батончиков сосисок проводят путем варки, после чего производят охлаждение сосисок любым известным способом. Таким образом получают сосиски высокого качества.

Формула изобретения:

1. Сосиски, сформованные в виде батончиков, содержащие в составе рецептурных компонентов говядину жилованную, свинину жилованную, белок соевый гидратированный, муку пшеничную, соль поваренную пищевую, нитрит натрия, добавки, содержащие пряности и специи, отличающиеся тем, что в сосисках использована говядина жилованная первого сорта с содержанием в измельченной массе не более 6% массовой доли соединительной и жировой ткани, а также свинина жилованная колбасная с массовой долей жировой ткани не более 60% и дополнительно шлик боковой, при этом сосиски содержат говядину и свинину в соотношении, составляющем 1: (0,75-1,25), а в качестве добавок, содержащих пряности и специи, использована комплексная фосфатосодержащая добавка, предпочтительно фирмы "Almi" со смесью пряностей, или сахар-песок или глюкозу и пряности, при этом дополнительно сосиски содержат фосфат, аскорбиновую кислоту, а также в сосисочном фарше использована эмульсия из шкурки свиной, полученная путем выдержки шкурки свиной в течение 1-3 суток при температуре 2,0-6,0°C в растворе, содержащем соль поваренную пищевую и часть рецептурного количества фосфата, необходимого для приготовления эмульсии из шкурки свиной, до увеличения ее массы на 20-30%, с последующим куттерованием в три стадии, на первой из которых добавляют оставшуюся часть рецептурного количества фосфата и не более одной третьей части технологического хладагента, и проводят куттерование до температуры в куттере 30-35°C, на второй стадии добавляют не более одной третьей части технологического хладагента и проводят куттерование до температуры в куттере 25-30°C, а на третьей стадии добавляют оставшуюся часть технологического хладагента и соль поваренную пищевую и производят куттерование с последующим добавлением крови, полученной при убое крупного рогатого скота, в количестве, составляющем 0,5-0,7% на 100 кг набухшей шкурки, до температуры в куттере 4-6°C с получением однородной сметанообразной вязкой массы.

2. Сосиски по п. 1, отличающиеся тем, что при приготовлении фарша в качестве белка соевого гидратированного использован белок

соевый изолированный в порошкообразном виде в смеси с водой в соотношении 1: 4.

3. Сосиски по любому из пп. 1 и 2, отличающиеся тем, что в эмульсии из шкурки свиной в качестве фосфата использован фосфат "Абастол 772".

4. Сосиски по любому из пп. 1-3, отличающиеся тем, что в качестве пряностей использованы перец черный и/или белый молотые, перец душистый молотый.

5. Сосиски по любому из пп. 1-4, отличающиеся тем, что в составе рецептуры на 100 кг несоленого сырья они содержат, кг:

Говядина жилованная первого сорта - 28,0-37,0
Свинина жилованная колбасная - 28,0-46,2
Эмульсия из шкурки свиной - 2,0-10,0
Шпик боковой - 2,0-10,0
Мука пшеничная - 2,0
Белок соевый гидратированный - 10,0-13,0 а также, г:
Соль поваренная пищевая - 2000,0-2300,0
Нитрит натрия - 7,5
Аскорбиновая кислота - 45,0-55,0
Фосфат - 250,0-350,0
Комплексная фосфатосодержащая добавка, предпочтительно фирмы "Almi" со смесью пряностей - 900,0-1100,0

6. Сосиски по любому из пп. 1-4, отличающиеся тем, что в составе рецептуры на 100 кг несоленого сырья они содержат, кг:

Говядина жилованная первого сорта - 28,0-37,0
Свинина жилованная колбасная - 28,0-46,2
Эмульсия из шкурки свиной - 2,0-10,0
Шпик боковой - 2,0-10,0
Мука пшеничная - 2,0
Белок соевый гидратированный - 10,0-13,0 а также, г:
Соль поваренная пищевая - 2000,0-2300,0
Нитрит натрия - 7,5
Перец душистый молотый - 55,0-65,0
Перец черный и/или белый молотые - 90,0-110,0

Сахар-песок или глюкоза - 35,0-45,0
Аскорбиновая кислота - 45,0-55,0
Фосфат - 450,0-550,0

7. Сосиски по любому из пп. 1-6, отличающиеся тем, что сосиски сформованы в виде батончиков в белковой или искусственной, например, целлюлозной оболочке, или в газоводонепроницаемой полиамидной оболочке диаметром 18-24 мм, или в натуральной оболочке, например, в оболочке из бараньих или свиных черевов диаметром до 24 мм.

RU 2204917 C1

RU 2204917 C1